

# Pesto di Rucola con gamberetti

- 100gr RUCOLA
- OLIO EVO
- 30 gr PARMIGIANO
- 60gr PECORINO
- 30g PINOLI
- 200gr GAMBERETTI PULITI
- 1 CIPOLLOTTO
- SALE
- 5 POMODORINI

① LAVA LA RUCOLA



② METTI NEL MIXER RUCOLA, OLIO, SALE, PINOLI, PECORINO, PARMIGIANO E TRITA TUTTO!



③ FAI SOFFRIGGERE IL CIPOLLOTTO CON L'OLIO. AGGIUNGI I POMODORINI E POI I GAMBERETTI, SALA E FAI CUOCERE



④ CONDISI I MACCHERONI AL PETTINE CON IL PESTO DI RUCOLA E I GAMBERETTI

